



# **Menu de la Saint Sylvestre 80€**

**Animation : il sera procédé à une tombola pendant la soirée ...**

## **Mise en bouche**

-----

***Cannelloni de sarrasin aux langoustines et homard Breton  
tartare de courge butternut et salicornes au yaourt de vache Bretonne Pie Noir,  
palourdes roses des Glénan***

-----

***Tournedos de filet de veau « sous la mère » rôti  
pommes fondantes et légumes racines  
sauce morilles***

-----

***Tomme de fromage de vache « Bretonne Pie Noir »  
et miel « d'Abeilles Noires Bretonnes » de l'île d'Ouessant***

-----

***Ganache chocolat « Plantation El Jardin »  
mouseline au thé d'Inde Massalé Chai  
avec sa coupe de Champagne***

-----

## **Mignardises**

*Viande d'origine Française sur le menu*

## **Notre sélection de vins en accord**

### **Vin de Champagne :**

*Champagne Jean Despret Brut (Récoltant Manipulant)*

*La btle 75 cl : 32,00 €      A la coupe : 8,50 €*

### **Vin Blanc :**

*Bordeaux Graves AOC, Château Ducasse*

*La bte 75 cl : 29,00 € (2017)      La 1/2 bte : 19,00 € (2016)*

*Alsace AOC, Cépâge Muscat, Maison Dopff et Irion*

*La bte 75 cl : 32,00 € (2011)      Au verre : 5,50€*

### **Vin Rouge :**

*Bordeaux Montagne-St-Emilion AOC, Château Maison neuve ;*

*La bte 75 cl : 29,00 € (2015)      La 1/2 bte : 19,00 € (2015)      Le Magnum : 55,00 € (2015)*

*Bordeaux Pessac-Léognan, AOC, Château Lafargue ;*

*La bte 75 cl : 38,00 € (2015)      La 1/2 bte : 28,00 (2015)*